



pH-mètre pour la viande



Caractéristiques techniques

		HI 99163
Gamme	pH	-2.00 à 16.00 pH
	Température	-5.0 à 105.0°C / 23.0 à 221.0°F
Résolution	pH	0.01 pH
	Température	0.1°C / 0.1°F
Précision (@20°C)	pH	±0.02 pH
	Température	±0.5°C (jusqu'à 60°C), ±1°C (extérieur) ±1.0°F (jusqu'à 140°F), ±2°F (extérieur)
Étalonnage pH	automatique, 1 ou 2 points avec 2 séries de tampons mémorisés (pH 4.01/7.01/10.01 ou 4.01/6.86/9.18)	
Compensation de température	automatique, -5 à 105°C (23 à 221°F)	
Électrode pH	FC 232D, amplifiée, matériel du corps non-toxique, capteur de température interne, filetage pour insertion d'une lame (incluse)	
Type de pile/vie	3 x 1.5V AA / environ 1500 heures d'utilisation continue; extinction auto après 8 minutes d'inutilisation	
Environnement	0 à 50°C (32 à 122°F); HR max 100%	
Dimensions / Poids	150 x 80 x 36 mm (5.9 x 3.1 x 1.4") / 210 g (7.4 oz)	

Accessoires

FC 232D	Électrode de pH amplifiée avec corps non-toxique, capteur de température interne, filetage pour insertion d'une lame	HI 7010L	Solution tampon pH 10.01, 500 ml
FC 098	Lame en acier inoxydable de 20 mm pour électrode FC 232D	HI 700630P	Solution acide de nettoyage pour graisse animale, 25 x 20 ml
FC 099	Lame en acier inoxydable de 35 mm pour électrode FC 232D	HI 700631P	Solution alcaline de nettoyage pour graisse animale, 25 x 20 ml
HI 7004L	Solution tampon pH 4.01, 500 ml	HI 710007	Étui anti-choc bleu
HI 7007L	Solution tampon pH 7.01, 500 ml	HI 710008	Étui anti-choc orange

Le modèle HI 99163 est un instrument spécifique pour l'analyse du pH des produits à base de viande. L'électrode FC 232D, de conception spéciale, intègre de nombreuses fonctions essentielles pour fonctionner de manière fiable, sans endommager l'échantillon. Cette sonde comprend un capteur de température intégré qui assure une compensation automatique de température, une jonction ouverte permettant d'éviter le colmatage de la jonction. De plus, le matériau recouvrant le corps externe de la sonde est non toxique.

Le corps de la sonde est doté d'un filetage externe permettant de visser solidement le corps sur la lame de pénétration FC 099 en acier inoxydable, incluse dans la trousse. La lame de pénétration remplaçable permet à l'utilisateur de mesurer non seulement la surface, mais aussi le pH interne de la viande.

Ce pH-mètre est simple d'utilisation et comprend seulement deux boutons. Toute l'information nécessaire est clairement indiquée sur l'affichage à cristaux liquides.

Outre l'affichage du pH et de la température, l'affichage à cristaux liquides du modèle HI 99163 indique aussi la stabilité de la mesure ainsi que la charge restante de la pile.

L'étalonnage est automatique en un ou deux points et peut être choisi parmi deux séries de tampons mémorisés.

La durée de vie de la pile est supérieure à 1500 heures, et l'instrument s'éteint automatiquement après huit minutes d'inactivité.

Description du produit

HI 99163 est livré complet avec une électrode de pH FC 232D, une lame en acier inoxydable FC 099, des sachets tampons pH 4 et pH 7, une solution de nettoyage HI 700630 (2 x 20 ml), des piles, une mallette de transport robuste et un manuel d'instructions.

Pour la gamme complète de solutions d'étalonnage, de nettoyage et d'entretien, voir section F. Pour électrodes de pH et rédox, voir section E. Pour accessoires, voir section U.